



Clima Temperado

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

BR 392 - km 78 - CEP 96001-970 - Pelotas, RS - Cx.Postal 403

Fone (53) 3275-8100 - Fax (53) 3275-8221

www.cpact.embrapa.br

Informações:

O Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos pode ser contatado por meio do telefone **(53) 3275-8187** e do e-mail **lcta@cpact.embrapa.br**

Equipe Técnica:

Ana Cristina Richter Krolow – Farmacêutica-Bioquímica/Habilitação em Tecnologia de Alimentos (UFSC), MSc. e Dra. em Ciência e Tecnologia Agroindustrial (UFPel) – Pesquisadora

Márcia Vizzotto – Agrônoma (UFSM), MSc. em Ciências/Fruticultura de Clima Temperado (UFPel) e Dra. em Horticultura (Texas A&M University) – Pesquisadora

Cristina Moreira da Silveira - Bacharel e Licenciada em Química (UFPel) e MSc. em Engenharia e Ciência de Alimentos (FURG) – Responsável Técnica

Nubia Marilyn Lettnin Ferri – Licenciada em Ciências/Habilitação Química (UCPel) e Especialista em Ciência dos Alimentos (UFPel) – Laboratorista

**Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**



Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Março 2010 - Tragem: 30 exemplares - Fotos: Ana Luiza Barragana Veigas



Clima Temperado

HISTÓRICO

O Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Clima Temperado, anteriormente chamado de Laboratório de Tecnologia de Alimentos, foi criado em 1983, um ano após a construção da Sede do Centro Nacional de Pesquisa de Fruteiras de Clima Temperado da Unidade, funcionando junto à Fábrica de Conservas e sendo nele realizado o controle da qualidade dos produtos processados.

Atualmente, em sua estrutura física, são desenvolvidas atividades cujo objetivo é dar suporte à pesquisa desenvolvida na Embrapa Clima Temperado na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com trabalhos em frutas e hortaliças, arroz e leite.

SERVIÇOS PRESTADOS

Determinações de pH, acidez, Brix, amilose, temperatura de gelatinização, enzimas peroxidase e polifenoloxidase, gordura, umidade, açúcares, vitamina C, fenóis, atividade antioxidante, carotenóides e antocianinas; além de testes de cozimento para arroz e feijão, e análise sensorial. Até o momento, atende somente clientes internos.

PROJETOS EM QUE ATUA

- Alternativas para agregar valor à cadeia produtiva da maçã;
- Avaliação da qualidade da matéria prima e elaboração de produtos industrializados de cultivares de amora-preta, mirtilo e morango;
- Avaliação da qualidade do leite de diferentes raças bovinas e regiões do Brasil, com ênfase ao leite instável não ácido (LINA);
- Avaliação do sorgo sacarino para produção de etanol e do uso e dos co-produtos na alimentação animal;
- Bases científicas e tecnológicas para o desenvolvimento da agricultura orgânica no Brasil;
- Desenvolvimento de tecnologias para a seleção e propagação de porta-enxertos para Prunóideas;
- Melhoramento genético de batata para ecossistemas tropicais e subtropicais do Brasil;
- Prevenção e manejo de contaminantes na pós-colheita de grãos e sementes de trigo, milho, soja e arroz, para competitividade e sustentabilidade no agronegócio;
- Racionalização do uso da água pela cultura do arroz irrigado em ecossistemas de várzea;
- Uso da diversidade de frutas nativas do Sul do Brasil para a geração de renda na agricultura familiar.